

KAROTTENGUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 48 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform dünn mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
- 2 Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- 3 Für den Rührteig ([\(>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-1x1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Nüsse, Sauerrahm und Karottenraspel dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.
- 4 Den Teig in die eingefettete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Danach 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig stürzen. Komplet auskühlen lassen.
- 5 Joghurt und Staubzucker verrühren und den ausgekühlten Gugelhupf damit verzieren.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 160 g Rapsöl
- 250 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 60 g geriebene Haselnüsse
- 100 g Sauerrahm
- 200 g gerieben Karotten

FÜR DIE GLASUR

- 100 g Staubzucker
- 20 g Naturjoghurt

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter